

**PROPOSAL PKM-K  
GALANTIN JANTUNG PISANG**



Oleh:

<b>Pipit Khoirunnisa</b>	<b>J310180143</b>
<b>Mutiara Alifah</b>	<b>J310180139</b>
<b>Lely Nur Afriani</b>	<b>J310180141</b>
<b>Ulfah Latifah Handayani</b>	<b>J310190056</b>
<b>Alya Aulia Rahma</b>	<b>J310190138</b>

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2021**

## **Abstrak**

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa konsumsi penduduk terhadap sayur dan olahannya serta buah dan olahannya masih rendah. Konsumsi sayur dan buah yang belum memadai berpengaruh terhadap suplai vitamin, mineral serta serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan berupa sayur yang memiliki kandungan antioksidan dan polifenol. Analisis bunga pisang mengungkapkan sifat antioksidan yang cukup besar dan nilai gizi. Juga, bubuk pisang blossom ditemukan mengandung pelengkap nutrisi yang signifikan berdasarkan kandungan serat yang tinggi. Mengingat sifat nutrisi dan antioksidannya yang tinggi, bunga pisang dapat digunakan dalam makanan dalam bentuk tepung dehidrasi, dan dapat dengan mudah dimasukkan ke dalam formulasi makanan.

Pada inovasi produk kali ini, jantung pisang akan dimodifikasi menjadi galantin yang cukup digemari masyarakat. Jantung pisang dipilih karena memiliki struktur yang sangat menyerupai daging. Hal ini sudah dibuktikan dengan dendeng dari jantung pisang yang rasanya amat mirip daging. Jantung pisang banyak mengandung serat dan ada zat yang berguna yang disebut tannin (antioksidan alami).

Target utama konsumen kami adalah usia 19 s/d 50 tahun terutama bagi mahasiswa serta ibu rumah tangga, karena galatin dijual dengan harga terjangkau, dengan konsep yang menarik serta olahannya yang cenderung mudah dan praktis. Promosi dilakukan dengan cara mulut ke mulut dan juga melalui media sosial seperti *facebook*.

**Kata Kunci** : Jantung Pisang, Galantin, Sayur

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar Isi.....	iii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran.....	3
1.5 Manfaat Program.....	3
1.6 Jenis dan Spesifikasi Usaha.....	3
<b>BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....</b>	<b>3</b>
2.1 Kondisi Umim lingkungan.....	3
2.2 Potensi Sumber Daya dan Peluang Usaha.....	4
2.3 Perencanaan Bisnis.....	5
<b>BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>7</b>
3.1 Tempat Produksi.....	7
3.2 Alat dan Bahan.....	7
3.3 Proses Produksi.....	8
3.4 Target Pasar.....	9
3.5 Strategi Pemasaran.....	9
<b>BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....</b>	<b>9</b>
4.1 Anggaran Biaya.....	9
4.2 Jadwal Kegiatan.....	9
Daftar Pustaka.....	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	11
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing.....	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	19
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.....	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana.....	22

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur dan buah mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi, sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi. Hasil Riskesdas 2010-2013 menunjukkan bahwa secara nasional perilaku penduduk umur >10 tahun yang mengonsumsi sayur dan buah masih di bawah 90%. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa konsumsi penduduk terhadap sayur dan olahannya serta buah dan olahannya masih rendah. Konsumsi sayur dan buah yang belum memadai berpengaruh terhadap suplai vitamin, mineral serta serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh.

Anjuran kecukupan konsumsi sayur dan buah untuk usia remaja dan dewasa adalah minimal sebanyak 400 gram/orang/hari dan untuk anak balita (< 5 tahun), usia 5-12 tahun sebanyak 300 gram/orang/hari. Bila dilihat dari rerata konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia adalah sebanyak 108,8 gram/orang / hari, kondisi ini masih jauh dari yang diharapkan (sekitar seperempat dari kecukupan yang dianjurkan). Bila dikaji dari rerata konsumsi sayur dan buah pada kelompok penduduk yang mengonsumsinya (eaters) juga masih tampak kurang yaitu 195,4 gram/orang/hari (kurang dari separuh anjuran kecukupan). Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi sayur dan buah yang cukup, berfungsi sebagai anti oksidan yang dapat menurunkan insiden penyakit jantung dan pembuluh darah, obesitas, kanker kolon, diabetes, hipertensi dan stroke.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan berupa sayur yang memiliki kandungan antioksidan dan *polifenol*. Sebuah penelitian menyelidiki secara komprehensif komposisi proksimat dan sifat antioksidan dari bunga pisang, yang dianggap sebagai produk sampingan dari budidaya pisang. Analisis bunga pisang mengungkapkan sifat antioksidan yang cukup besar dan nilai gizi. Juga, bubuk pisang *blossom* ditemukan mengandung pelengkap nutrisi yang signifikan berdasarkan kandungan serat yang tinggi. Mengingat sifat nutrisi dan antioksidannya yang tinggi, bunga pisang dapat digunakan dalam makanan dalam bentuk tepung dehidrasi, dan dapat dengan mudah dimasukkan ke dalam formulasi makanan. Hasil yang

diperoleh menandakan potensi bunga pisang sebagai sumber antioksidan alami termasuk *fenol* dan *flavonoid*.

Total *fenol* dinyatakan sebagai setara asam galat yang bervariasi antara  $9,3 \pm 0,36$  mg / g dan  $13,45 \pm 0,35$  mg / g. Mengenai komponen antioksidan yang ada dalam ekstrak etanol bunga pisang, sampel bunga Poovan menunjukkan kandungan fenolik yang lebih tinggi ( $13,45 \pm 0,35$  mg / g) dibandingkan sampel yang diekstraksi dari varietas Monthan. Total kandungan *flavonoid* dinyatakan sebagai setara katekin, dan bervariasi dari  $3,2 \pm 0,5$  mg / 100 g hingga  $6,4 \pm 0,2$  mg / 100 g. Hasilnya menegaskan bahwa bunga pisang adalah sumber *fenol* dan *flavonoid* yang baik. Asam fenolik dan flavonoid telah dilaporkan sebagai fitokimia utama yang bertanggung jawab untuk kapasitas antioksidan dari buah-buahan dan sayuran. Nilai yang ditemukan pada bunga pisang dalam penelitian ini lebih tinggi daripada yang dilaporkan pada tanaman tropis lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan total *fenol* lebih tinggi dari kandungan *flavonoid* dalam ekstrak etanol sampel bunga pisang.

Pada inovasi produk kali ini, jantung pisang akan dimodifikasi menjadi galantin yang cukup digemari masyarakat. Galantin adalah salah satu jenis hidangan utama khas Prancis yang aslinya dibuat dari daging unggas yang dibuang tulangnya, dicampur dengan sayuran, digulung, lalu dibungkus dengan kulitnya dan dibentuk seperti tabung. Dimasak dengan ditim atau dikukus. Jantung pisang dipilih karena memiliki struktur yang sangat menyerupai daging. Hal ini sudah dibuktikan dengan dendeng dari jantung pisang yang rasanya amat mirip daging. Jantung pisang banyak mengandung serat dan ada zat yang berguna yang disebut tannin (antioksidan alami). Penggunaan jantung pisang dapat menghemat biaya pembelian daging ayam maupun sapi dalam pembuatan galatin.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat ditarik pertanyaan diantara lain:

1. Bagaimana cara pembuatan galantine dari bahan jantung pisang?
2. Bagaimana cara meningkatkan nilai ekonomis dari jantung pisang?

## 1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari program ini antara lain :

1. Memanfaatkan Jantung pisang yang selama ini jarang dikonsumsi karena pengolahannya yang belum bervariasi sehingga dapat menjadi komoditi yang valuable.
2. Memberikan alternatif makanan sehat yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

#### 1.4 Luaran

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini yaitu :

1. Berupa produk galantin dari bahan alami yang inovatif.
2. Pemasukan lebih tinggi dibandingkan pengeluaran dari penjualan produk.
3. Pembuatan Laporan Kegiatan PKM-K.
4. Publikasi ilmiah pada Jurnal Aksiologi Universitas Muhammadiyah Surabaya.

#### 1.5 Manfaat Program

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari program ini yaitu :

1. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa dengan memanfaatkan sistem *home industry*.
2. Memanfaatkan bahan yang dianggap tidak begitu populer olahannya menjadi bahan yang berdayaguna tinggi.
3. Memperoleh manfaat dari konsumsi jantung pisang yang memiliki beragam kandungan zat gizi.

#### 1.6 Jenis dan Spesifikasi Usaha

Usaha pembuatan produk ini dilakukan dengan cara produksi rumahan. Produk ini dibuat dengan memodifikasi galantin dengan jantung pisang sebagai pengganti dari bahan utamanya, yaitu daging sapi. Keunggulan dari bahan untuk produk ini adalah mudah ditemukan di daerah pedesaan terutama lingkungan dusun Sinduharjo, Jatiharjo, Jatipuro, Karanganyar. Jantung pisang memiliki struktur yang mirip seperti daging. Jantung pisang memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan bahan pangan hewani dan nabati yang mengandung protein. Produk ini dibuat dengan melibatkan inovasi pada bahan baku agar masyarakat tidak merasa bosan dengan pengolahan bahan baku yang itu-itu saja.

## BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### 2.1 Kondisi Umum Lingkungan

Produksi Galantin jantung pisang ini akan dilakukan di dusun Wirosari, Ngrombo, Plupuh, Sragen. Pemasaran produksi akan dilakukan di dalam kampus dan sekitar lingkungan dusun Keyongan, Ngrombo, Plupuh, Sragen. Objek yang dituju pada pemasaran produk ini adalah mahasiswa dan masyarakat di lingkungan sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Lingkungan ini banyak dihuni oleh keluarga yang memiliki anak usia sekolah dan juga ada banyak mahasiswa. Dengan kondisi masyarakat yang demikian, kebutuhan lauk pauk sangat tinggi. Namun, tidak semua masyarakat mempunyai uang yang memadai sehingga produk ini dapat menjadi solusi.

Di lingkungan ini, masyarakat jarang mengonsumsi jantung pisang karena kebanyakan tidak menyukainya. Selain itu, generasi muda saat ini kurang mengetahui tentang manfaat yang terkandung dalam jantung pisang. Inovasi pengolahan jantung pisang menjadi galantin dilakukan agar masyarakat serta generasi muda mau mengonsumsi olahan jantung pisang yang memiliki gizi tinggi.

## 2.2 Potensi Sumber Daya dan Peluang Usaha

Galantin banyak diminati oleh masyarakat Indonesia sebagai pangan sumber protein. Saat ini, galantin yang beredar di masyarakat biasanya berbahan dasar protein hewani. Jantung pisang banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan pangan yang murah, bergizi, dan disukai masyarakat. Namun, banyak anak muda dan anak-anak yang kurang menyukai jantung pisang karena dalam pengolahan biasanya hanya dijadikan sayur.

Jantung pisang mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu berupa: Protein 12,051%, Karbohidrat 34,831% dan lemak total 13,050%. Selain karbohidrat, jantung pisang juga mengandung protein, mineral (terutama fosfor, kalsium, dan besi), serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Jantung pisang juga telah diteliti khasiatnya untuk mencegah penyakit jantung dan stroke. Selain itu, jantung pisang juga kaya akan serat yang berfungsi antara lain memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, sehingga aliran energi ke dalam tubuh menjadi tetap, memberikan perasaan kenyang yang lebih lama, memperlambat kemunculan gula darah (glukosa) sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mengolah glukosa menjadi energi semakin sedikit membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus besar, mengurangi resiko penyakit jantung, mengikat lemak dan kolesterol yang kemudian dikeluarkan melalui *feses* (proses buang air besar).

Galantin jantung pisang dapat menjadi solusi alternatif pengolahan jantung pisang. Hal ini karena anak-anak dan generasi muda cenderung menyukai galantin, karena galantin dijual dengan harga terjangkau, dengan konsep yang menarik serta olahannya yang cenderung mudah dan praktis. Berikut ini analisis SWOT produk Galantin jantung pisang.

Tabel 2.2.1 Analisis *SWOT* Galantin Jantung Pisang

Aspek	Produk Galantin Jantung Pisang
<i>Strenght</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki rasa yang enak.</li> <li>2. Memiliki nutrisi yang tinggi.</li> <li>3. Memiliki banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya mengurangi resiko diabetes.</li> </ol>

	4. Produk dan kemasan yang inovatif.
<i>Weakness</i>	1. Jantung pisang kurang disukai anak-anak dan generasi muda. 2. Tekstur galantin yang dibuat menggunakan jantung pisang agak berbeda dengan yang bertekstur hewani.
<i>Opportunity</i>	1. Belum ada produk sejenis di pasaran 2. Masyarakat Indonesia yang sangat konsumtif akan produk baru 3. Jantung pisang mudah didapat dan harganya terjangkau.
<i>Threat</i>	1. Persaingan produk galantin dengan yang berbahan dasar hewani. 2. Resiko tindakan plagiatisme yang kerap terjadi di Indonesia

### 2.3. Perencanaan Bisnis

#### 1. Analisis Keuangan

Tabel 2.3.1 Macam dan Jenis Biaya

1. Perlengkapan yang diperlukan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
<i>Fix Cost</i>			
Penggiling	1 buah	866.000	866.000
Pengiris	1 buah	312.000	312.000
Blender	1 buah	580.000	580.000
Timbangan	2 buah	355.000	710.000
Penyaring	5 buah	15.300	76.500
Pengaduk adonan	5 buah	19.500	97.500
Gelas takaran	3 buah	75.000	135.000
Kom adonan	5 buah	65.000	325.000
Pisau	3 buah	10.000	30.000
Telenan	5 buah	20.000	100.000
Baskom	5 buah	58.000	290.00
Panci Kukusan	1 buah	365.000	365.000
Kompas gas	1 buah	400.000	400.000
<i>Food vacum</i>	1 buah	698.000	698.000
Total <i>Fix Cost</i> (Rp)			4.985.000
<i>Variabel Cost</i>			
Jantung pisang	30 kg	8.500	255.000
Tepung Panir	8 kg	17.000	136.000



Bawang Bombay	2 kg	44.000	88.000
Telur	16 kg	18.000	288.000
Garam	1 kg	13.000	13.000
Susu cair	5 liter	20.000	100.000
Gula Pasir	2 kg	13.000	26.000
Daun Pisang	8 kg	10.000	80.000
Merica Bubuk	1 kg	165.000	165.000
Pala	1 kg	70.000	70.000
<i>Maltodextrin</i>	1 kg	15.000	15.000
Gas	1 buah	584.000	584.000
Kemasan Plastik	1.600 pcs	250	400.000
Stiker	1.600 lembar	150	240.000
<i>Paper box</i>	1.600 pcs	200	320.000
Total <i>Variabel Cost</i> (Rp)			2.780.000

- a. Pendapatan (P)      = 1.600 x Rp.8.000  
                                 = Rp12.800.000
- b. Keuntungan /bulan (Laba) = (P-(FC+VC))  
                                 = Rp. 12.800.000 – (Rp. 4.985.000+ Rp. 2.780.000)  
                                 = Rp. 5.035.000
- c. Keuntungan / tahun      = Laba x 12  
                                 = Rp. 5.035.000 x 12  
                                 = Rp.60.420.000
- d. Biaya produksi total      = FC + VC  
                                 = Rp. 4.985.000+ Rp. 2.780.000  
                                 =Rp. 7.765.000
- e. Penentuan Harga Pokok Penjualan(HPP) dalam 1 bulan/25 hari kerja produksi menghasilkan  
(HPP)/bungkus      = Biaya produksi : Total Produksi  
                                 = Rp. 7.765.000 :1.600  
                                 = Rp. 4.853
- f. Analisis *Break Event Point* (BEP)  
BEP/unit      = FC : (Price – (VC : Unit))  
                                 = Rp. 4.985.000: (Rp.8.000 – (Rp. 2.780.000: 1.600))  
                                 = 796 unit

## g. Analisis Keuntungan / Tahun

Harga jual = Rp.8.000

Tabel 2.3.2 Analisis Keuntungan

Keterangan	Analisis	Jumlah
Total penjualan/tahun	= harga jual x jumlah x 12 bulan = Rp.8.000 x 1.600 x 12	Rp. 153.600.000
Biaya produksi/tahun	= biaya produksi/bulan x 12 bulan = Rp. 7.765.000	Rp.93.180.000
Keuntungan/tahun	= (total penjualan/tahun-biaya produksi/tahun) x 12 bulan = Rp.60.420.000 x 12	Rp.725.040.000

h. *Pay Back Periode* (PBP)

(PBP) = (FC + Biaya Operasional) : Laba Bersih  
 = (Rp. 4.985.000 + Rp. 7.765.000) :Rp. 60.420.000  
 = 0,21 artinya balik modal kurang dari 2 bulan

### BAB 3. METODE PELAKSANAAN

#### 3.1 Tempat Produksi

Proses pembuatan galantin jantung pisang ini membutuhkan dapur yang tersedia dengan alat – alat lengkap. Rencananya *home industry* tempat usaha kami akan dilengkapi dengan peralatan penunjang untuk mengoptimalkan proses produksi. Rencana pelaksanaan usaha bertempat di dusun Wirosari, Ngrombo, Plupuh, Sragen.

#### 3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 3.2.1 Alat yang diperlukan

Alat	Volume	Satuan
Penggiling	1	Buah
Pengiris	1	Buah
Timbangan	2	Buah
Blender	1	Buah
Penyaring	5	Buah
Gelas takaran	3	Buah
Kom adonan	5	Buah
Pisau	3	Buah
Telenan	5	Buah
Baskom	5	Buah

Panci Kukusan	1	Buah
Kompor gas	1	Buah

Bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel.3.2.2 Bahan yang diperlukan

Jenis barang	Jumlah	Satuan
Jantung pisang	30	Kg
Tepung Panir	8	Kg
Bawang bombay	2	Kg
Telur	16	Kg
Garam	1	Kg
Susu cair	5	Liter
Gula Pasir	2	Kg
Daun Pisang	8	Kg
Merica Bubuk	1	Kg
Pala	1	Kg
<i>Maltodextrin</i>	1	Kg

### 3.3 Proses Produksi

Dalam pembuatan galantin jantung pisang melalui beberapa tahap yang akan dilakukan untuk dapat menghasilkan sebuah produk yang berkualitas. Adapun tahap pembuatan galantin tersebut sebagai berikut :

#### 1. Persiapan

Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan

#### 2. Pembuatan galantin jantung pisang :

- 1) Menghaluskan bahan utama yaitu jantung pisang menggunakan grinder.
- 2) Menghaluskan bumbu gelatin seperti bawang bombay, merica bubuk, pala bubuk, gula pasir serta garam.
- 3) Memasukkan jantung pisang yang telah halus ke dalam wadah dengan mencampurkan bumbu yang telah dihaluskan lalu diaduk rata.
- 4) Membungkus adonan dengan daun pisang/plastik dan dibentuk bulat memanjang seperti lontong besar.
- 5) Adonan yang telah dibuat, dikukus dengan suhu 120° selama 30 menit.

#### 3. Pengemasan

Galantin Jantung Pisang dikemas menggunakan plastik bening lalu di press menggunakan *vacum food* dan dimasukkan ke dalam *paper box* serta diberi stiker logo Galantin Jantung Pisang.

### 3.4 Target Pasar

Target utama konsumen kami adalah usia 19 s/d 50 tahun terutama bagi mahasiswa serta ibu rumah tangga, karena galatin dijual dengan harga terjangkau, dengan konsep yang menarik serta olahannya yang cenderung mudah dan praktis.

### 3.5 Strategi Pemasaran

- a) Penyebaran informasi secara langsung.

Penyebaran ini dilakukan kepada kelompok atau individu, yaitu dari mulut kemulut. Penyampaian langsung kepada kelompok dapat dilaksanakan dengan mengikuti berbagai pameran kewirausahaan atau pun seminar kewirausahaan. Sedangkan penyampaian langsung kepada individu dapat dilakukan secara langsung kepada individu yang bersangkutan.

- b) Penyebaran informasi secara tidak langsung.

Penyebaran informasi secara tidak langsung dapat melalui Media sosial yang biasa disebut dengan strategi “Internet Marketing”, seperti *Facebook*, *Instagram* dan *Whatsapp*.

## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### 4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp.)
1.	Peralatan penunjang	4.985.000
2.	Bahan habis pakai	2.780.000
3.	Perjalanan	710.000
4.	Lain-lain (administrasi dan publikasi)	1.550.000
Jumlah		10.025.000

## 4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

[illegible]

3	Perancangan produk dan pencarian literature																			
5	Proses produksi dan launching produk																			
6	Penjualan dan pemasaran produk																			
7	Evaluasi program																			
8	Pelaporan																			

### DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2008. *Rahasia Jantung Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2014. *Survei Diet Total Indonesia 2014: Laporan Nasional*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Hermina dan Prihatini S. 2016. Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 44(3): 205 – 218.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Krishnan, A dan Dr. Sinija V.R.b. 2016. Proximate Composition and Antioxidant Activity of Banana Blossom of Two Cultivars in India. *Jurnal Internasional Pertanian dan Teknologi Ilmu Pangan*, 7 (1): 13-22.
- N, Marikkar J. M., dkk. 2016. Evaluation of Banana (*Musa sp.*) flowers of Selected Varieties for their Antioxidative and Anti-Hyperglycemic Potentials. *International Food Research Journal*, 23 (5): 1988-1995.
- S, Joanne L. dan Beate Lloyd. 2012. Health Benefits of Fruits and Vegetables. *American Society for Nutrition*, 3(4): 506– 516.

## LAMPIRAN

## Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

## 1. Identitas Diri Ketua

## A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Pipit Khoirunnisa
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIM	J310180143
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sragen, 19 Juni 2000
6	E-mail	<a href="mailto:khoirun.xnisa777@gmail.com">khoirun.xnisa777@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon / HP	082114077730

## B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1	Dauroh Islamiyah I	Panitia	Karanganyar, 8-10 November 2019
2	Seminar Kemuslimahan teruntuk Sahabat Shalihah	Panitia	Ruang Ali bin Abi Thalib Fakultas Kedokteran UMS, 1 Desember 2019
3	Mentoring AIK FIK UMS	Pementor	FIK UMS, 2019-2020
4	Lembaga Dakwah Mahasiswa dan Pengabdian Masyarakat (LDM-PM) UMS	Anggota Departemen Humas	Griya Mahasiswa UMS, 2019

## C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019  
Ketua,



( Pipit Khoirunnisa )

**Biodata Anggota 1****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Mutiara Alifah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIM	J310180139
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Karanganyar, 3 September 2000
6	E-mail	<a href="mailto:mutiaraalifah3@gmail.com">mutiaraalifah3@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon / HP	085803652290

**B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1			
2			
3			

**C. Penghargaan yang Pernah Diterima**

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019

Anggota Tim,



( Mutiara Alifah )



**Biodata Anggota 2****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Lely Nur Afriani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIM	J310180141
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Magetan, 08 Mei 1999
6	E-mail	<a href="mailto:lelyafriani2@gmail.com">lelyafriani2@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon / HP	085257472756

**B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1			
2			
3			

**C. Penghargaan yang Pernah Diterima**

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019  
Anggota Tim,



( Lely Nur Afriani )



### Biodata Anggota 3

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ulfa Latifah Handayani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIM	J310190056
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Karanganyar, 13 Agustus 2001
6	E-mail	<a href="mailto:ulfahandayani1308@gmail.com">ulfahandayani1308@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon / HP	081325366158

#### B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1			
2			
3			

#### C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019  
Anggota Tim,

  
( Ulfa Latifah Handayani )

**Biodata Anggota 4****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Alya Aulia Rahma
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIM	J310190138
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 29 Mei 2001
6	E-mail	<a href="mailto:alyaaulia666@gmail.com">alyaaulia666@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon / HP	081225049180

**B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1			
2			
3			

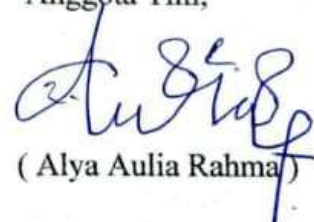
**C. Penghargaan yang Pernah Diterima**

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019  
Anggota Tim,

  
(Alya Aulia Rahma)

## 1. Biodata Dosen Pendamping

### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Rusdin Rauf, S.TP., M.P
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIK / NIDN	100.1634 / 0611097803
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Buton, 11 September 1978
8	Alamat E-mail	<a href="mailto:rusdin.rauf@ums.ac.id">rusdin.rauf@ums.ac.id</a>
9	Nomor Telepon/HP	081328287438

### B. Riwayat Pendidikan

Gelar Akademik	Sarjana	S2/Magister	S3/Doktor
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Gadjah Mada	Universitas Gadjah Mada	
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Pertanian	Teknologi Hasil Perkebunan	
Tahun Masuk-Lulus	1996 – 2002	2005 – 2007	

### C. Rekam Jejak Tri Dharma Perguruan Tinggi

#### Pendidikan/Pengajaran

No.	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1	Analisis Zat Gizi Pangan	Wajib	2
2	Teknologi Pangan	Wajib	3
3	Keamanan Pangan	Wajib	2
4	Kehalalan Pangan	Wajib	2
5	Makanan Enteral	Wajib	2
6	Pengembangan Pangan Fungsional	Pilihan	3

#### Penelitian

No.	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1.	Pengaruh penstabil yang berbeda terhadap Sifat fisik dan kimia yoghurt yang dibuat Dari tepung kedelai tanpa lemak	UMS	2011
2.	Penggunaan campuran bahan penstabil terhadap sifat fisiko-kimia yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai tanpa lemak dan stabilitasnya Selama penyimpanan	UMS	2012
3.	Penentuan jumlah air yang berbeda	UMS	2014

	terhadap viskoelastisitas adonan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung singkong		
4.	Karakteristik fisik dan penerimaan sensorik roti tawar dari campuran tepung terigu dan tepung singkong dengan volume air yang proporsional	UMS	2016
5	Pengembangan kualitas tanaman dan nutraceutical produk makanan olahan berbasis belimbing manis ( <i>averhoa carambola l.</i> ) sebagai peningkatan kapasitas dan pengembangan produk unggulan kabupaten bojonegoro	UMS	2016
6.	Sifat rheology dan daya terima roti tawar dari tepung komposit terigu dan singkong ( <i>Manihot esculenta crantz</i> ) dengan variasi lama pencampuran	UMS	2017
7.	Model Disaster Tourism untuk Mengurangi Kerentanan Masyarakat Pascaerupsi di Kawasan Gunungapi Kelud, Jawa Timur	Ristekdikti	2017 - 2019
8.	Aktivitas antioksidan bakpia ubi jalar ungu dengan preparasi adonan pada berbagai level keasaman	UMS	2018
9.	Pengembangan ubi jalar ungu sebagai produk pangan fungsional	UMS	2018
10.	Karakteristik fisik bakpia ubi jalar ungu formula rendah lemak menggunakan maltodekstrin sebagai fat replacer	UMS	2019

#### Pengabdian Masyarakat

No.	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Sumber Dana (Rp)	Tahun
1	Aplikasi Pakan Fermentasi Dan Kandang Komunal Untuk Pengembangan Usaha Ternak Kambing Di Kelompok Ternak Simo Jaya Kabupaten Boyolali	Iptekda Lipi (110.000.000)	2014
2	IbM Peternak Kambing Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali	PKM Dikti (33.000.000)	2015
3	Pemitra Bagi Pengembangan Produksi Olahan Dari Sayuran di	Pemitra UMS (15.000.000)	2015

	Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Kabupaten Boyolali		
4	IbM Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga dan Kelompok Wanita Tani "Mawar" Desa Sindon Boyolali Melalui Implementasi Teknologi dan Pengembangan Aneka Produk olahan Tepung Sayuran	PKM Dikti (44.000.000)	2016
5	Pemitra Bagi Pengembangan Usaha Olahan Ubi Jalar Di Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar	Pemitra UMS (10.800.000)	2017
6	IbW di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar	PKW Dikti (150.000.000)	2017
7	IbM Pengolahan Ubi Jalar di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar	PKM Dikti (46.000.000)	2017
8	IbW di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar (Tahun 2)	PKW Dikti (100.000.000)	2018
9.	PPDM Pengembangan Sentra olahan Tepung Sayuran di Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali	PPDM Dikti (100.000.000)	2018
10.	Pendampingan PDM Boyolali dalam Pengembangan Usaha Berbasis Pertanian	UMS (20.000.000)	2019

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019  
Dosen Pendamping



( Rusdin Rauf, S.TP., M.P )

**Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan**

1. Perlengkapan yang diperlukan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Penggiling	1 buah	866.000	866.000
Pengiris	1 buah	312.000	312.000
Blender	1 buah	580.000	580.000
Timbangan	2 buah	355.000	710.000
Penyaring	5 buah	15.300	76.500
Pengaduk adonan	5 buah	19.500	97.500
Gelas takaran	3 buah	75.000	135.000
Kom adonan	5 buah	65.000	325.000
Pisau	3 buah	10.000	30.000
Telenan	5 buah	20.000	100.000
Baskom	5 buah	58.000	290.00
Panci Kukusan	1 buah	365.000	365.000
Kompor gas	1 buah	400.000	400.000
<i>Food vacuum</i>	1 buah	698.000	698.000
SUBTOTAL (Rp)			4.985.000
2. Bahan Habis Pakai	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Jantung pisang	30 kg	8.500	255.000
Tepung Panir	8 kg	17.000	136.000
Bawang Bombay	2 kg	44.000	88.000
Telur	16 kg	18.000	288.000
Garam	1 kg	13.000	13.000
Susu cair	5 liter	20.000	100.000
Gula Pasir	2 kg	13.000	26.000
Daun Pisang	8 kg	10.000	80.000
Merica Bubuk	1 kg	165.000	165.000
Pala	1 kg	70.000	70.000
<i>Maltodextrin</i>	1 kg	15.000	15.000
Gas	1 buah	584.000	584.000
Kemasan Plastik	1.600 pcs	250	400.000
Stiker	1.600 lembar	150	240.000
<i>Paper box</i>	1.600 pcs	200	320.000
SUBTOTAL (Rp)			2.780.000
3. Perjalanan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Perjalanan pembelian alat dan	5 kali	100.000	500.000



bahan pembuatan galantin jantung pisang			
Perjalanan dari kampus 1 ke pasar kartasura	3 kali	50.000	150.000
Perjalanan ke percetakan dan foto copy	3 kali	20. 000	60. 000
SUBTOTAL (Rp)			710.000
4. Lain – lain	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Pembuatan <i>x banner</i>	10 Buah	25.000	250.000
Sewa Komputer dan Print	1 Bulan	200.000	200.000
Pulsa elektrik / Pulsa internet/ modem	2 bulan	550. 000	1.100. 000
Labeling	2 kali	300. 000	600. 000
<i>Foto copy</i> dan Kertas	2 kali	100. 000	200. 000
Liflet	150 lembar	3. 000	450. 000
Pamflet	100 lembar	2. 000	200. 000
Poster	2 lembar	200. 000	400. 000
Buku catatan <i>log book</i>	2 buah	40. 000	80. 000
SUBTOTAL (Rp)			1.550.000
TOTAL 1+2+3+4 (Rp)			10.025.000
(Terbilang Sepuluh Juta Dua Puluh Lima Ribu Rupiah)			

**Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas**

No	Nama/ NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Tugas
1.	Pipit Khoirunnisa J310180143	Ilmu Gizi	Gizi	9 jam/ minggu	Mengkoordinasi kerja kelompok dan produksi
2.	Mutiara Alifah J310180139	Ilmu Gizi	Gizi	6 jam/ minggu	Bertanggungjawab atas laporan keuangan dan bagian produksi
3.	Lely Nur Afriani J310180141	Ilmu Gizi	Gizi	6 jam/ minggu	Bagian produksi dan bagian pemasaran
4.	Ulfa Latifah Handayani J310190056	Ilmu Gizi	Gizi	6 jam/ minggu	Bagian produksi dan bagian pemasaran
5.	Alya Aulia Rahma J310190138	Ilmu Gizi	Gizi	6 jam/ minggu	Bagian produksi dan bagian pemasaran



**Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

Sekretariat: Jl. A. Yani Pabelan Kartasura Telp. 0271 – 717417

Tromol Pos 1 Surakarta 57102

---

**SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Pipit Khoirunnisa  
 NIM : J310180143  
 Program Studi : Ilmu Gizi  
 Fakultas : Ilmu Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-K** saya dengan judul **Galantin Jantung Pisang** yang diusulkan untuk tahun anggaran 2020 adalah asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 13 Desember 2019

Dosen Pendamping,

( Rusdin Rauf, S.TP., MP. )

NIDN. 0611097803

Yang Menyatakan,



( Pipit Khoirunnisa )

NIM: J310180143

Mengetahui,  
 Wakil Dekan III  
 Bidang Kemahasiswaan

( Dwi Linna Suswardany, SKM., M.PH. )

NIK. 862